



Kansallisen Ruokastrategian 2040 valmistelu edellyttää monta kokkia

Maa- ja metsätalousministeriö (MMM) on käynnistänyt kansallisen ruokajärjestelmän strategian valmistelun. Ruokajärjestelmällä tarkoitetaan tässä yhteydessä kaikkea, mikä liittyy ruuan tuotantoon ja kulutukseen. Se koskee maatalouden ja elintarviketeollisuuden lisäksi kaikkia tahoja, kuten ravintoloita, kauppoja, hallintoa ja järjestöjä, jotka tavalla tai toisella vaikuttavat siihen, miten ruoka päätyy lautasellemme.



Erityisasiantuntija MMM Elina Ovaskainen fasilitoi strategiaprosessia työryhmänsä kanssa (kuva: Elina Huhta SeAMK, 2025).

Monta kokkia – entistä herkullisempi soppa

Strategiatyö toteutetaan laajasti osallistavana prosessina, jossa eri alueiden ja toimijoiden näkemyksiä hyödynnetään strategian sisällön muotoilussa. Osana tätä prosessia MMM järjestää eri puolilla Suomea alueellisia työpajoja, joista Länsi-Suomen kattava tilaisuus pidettiin Porissa maaliskuussa 2025.

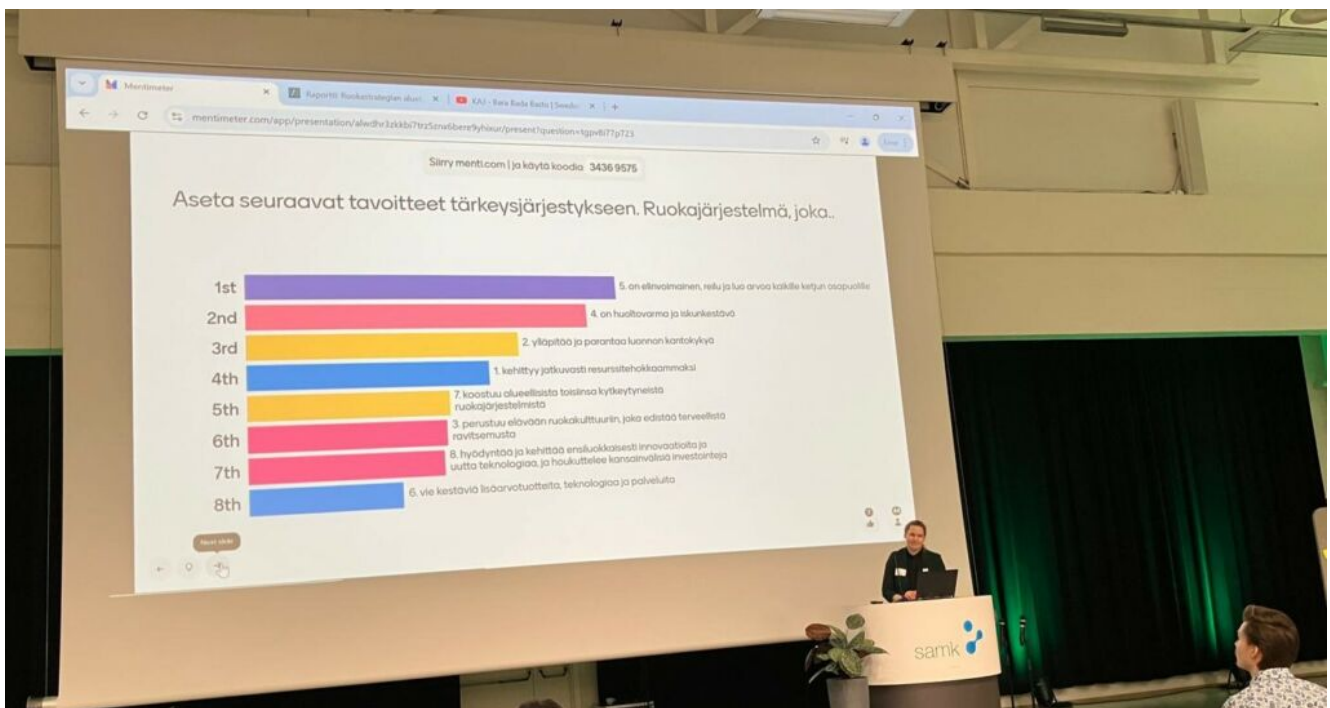
Työpajojen tarkoituksena on koota laajasti eri sidosryhmien ja asiantuntijoiden mielipiteitä strategian sisällöstä ja ruokajärjestelmän tulevaisuuden suunnasta; millaista ruokajärjestelmää tavoittelemme vuonna 2040 ja minkä erityisesti pitäisi muuttua nykyisestä, jotta haluttuun tulevaisuuskuvaan päästään. Nämä eivät ole niitä helpoimpia kysymyksiä.

Laajojen ryhmätyöpajojen jälkeen strategiatyö jatkuu asiantuntijatyöpajoilla ja sidosryhmien kuulemisilla kevään 2025 aikana. Heinäkuussa Okra-maatalousnäyttelyssä kerätään erityisesti maatalousammattilaisten näkemyksiä. Sen jälkeen laaditaan varsinainen strategialuonnos, joka viimeistellään lausuntokierroksen kautta tämän vuoden loppuun mennessä. Lopullinen strategia julkaistaan vuoden 2026 alussa, jonka jälkeen alkaa toimenpiteiden toteutus.

Monta kokkia – herkullinen soppa!

Porin työpajaan meitä ruokajärjestelmän eri osien asiantuntijoita osallistui lähes 80, ja vastaavia työpajoja on luvassa useita ympäri Suomen. Ilahduttavasti alkutuotanto ja tuotekehitys olivat hyvin edustettuina, eli mukana oli aidosti ruoka-alan yrittäjiä ja yrityksiä. Toivotaan, että tällä kokkaajien määrällä tulee hyvä soppa!

Työpajoissa oli mahdollisuus keskustella asioista eri näkökulmista ja päästä vaikuttamaan monellakin eri taholla. Itse katsoin asioita useiden erilaisten silmälasien läpi; niin SEAMKin kaltaisen ruoka-alan koulutustoimijan edustajana, elintarvikeyritysten kehittäjänä, Etelä-Pohjanmaan ruokamaakunta Ruokaprovinssin kehittäjänä kuin tavan kuluttajanakin. Oikeita tai väärä vastauksia ei ollut, vain erilaisia näkökulmia, painotuksia ja toiveita tulevaisuudesta.



Osallistujat arvottivat tärkeimmäksi strategiseksi teemaksi ja ratkaistavaksi haasteeksi "Ruokajärjestelmän, joka on elinvoimainen, reilu ja luo arvoa kaikille ketjun osapuolille" (kuva: Elina Huhta SeAMK, 2025).

Päivä oli intensiivinen, joten osallistujat poistuivat tapahtumasta positiivisesti kaikkensa antaneina. Suurin ja vaikein työ jää strategiatyön ydinryhmälle, jonka tehtävänä on purkaa tulokset ja vetää niistä yhteiset suuntaviivat, jotka ohjaavat jatkossa koko Suomen ruokajärjestelmää useiden vuosien ajan. Tehtävä ei ole helppo, mutta ei mahdoton.

Kaikilla on mahdollisuus vaikuttaa tulevaisuuden entistä reilumpaan ja

elinvoimaisempaan ruokajärjestelmään!

Laaja-alainen osallistaminen ja eri toimijoiden näkökulmien huomioiminen varmistavat, että strategia tukee koko ruokaketjun kehitystä ja huomioi Suomen eri alueiden sekä koko ruokajärjestelmän tarpeet. Mikäli haluat työntää oman lusikkasi tähän strategiasoppaan, ministeriö kartoittaa näkemyksiä tulevaisuuden ruokajärjestelmän muutostarpeista ja tavoitteista kaikille avoimessa kyselyssä 27.4.2025 asti. Päästä siis sisäinen visionäärisi valloilleen ja auta rakentamaan koko Suomen yhteistä ruokastrategiaa, joka tuo hyvää myös Etelä-Pohjanmaan ruokamaakunnalle Ruokaprovinssille ja sen ruoka-alan yrityksille ja toimijoille!

Voit osallistua strategian tekoon ja kertoa näkemyksesi ruokajärjestelmän muutostarpeista [tässä kyselyssä](#) 27.4.2025 asti.

Ruokastrategia 2040-työhön osallistuttiin osana VHH – vastuulliset ja vähähiiliset elintarvikkeet -hanketta (J10202). Hanke on Euroopan unionin osarahoittama. Seinäjoen ammattikorkeakoulu koordinoi hanketta Etelä-Pohjanmaan maakunnassa vuosina 2023 – 2025. Lisätiedot hankkeen projektisivuilta osoitteesta projektit.seamk.fi/vhh. **Elina Huhta**

asiantuntija TKI

SeAMK

Kirjoittaja toimii eteläpohjalaisen ruokayrittäjyyden kehittäjänä Seinäjoen ammattikorkeakoulussa Kestävät ruokaratkaisut -painoalalla.